Serie III, Vol. V. Udine, lunedì 24 luglio 1882. Num. 30.

BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni agli e altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti alla Tipografia Seitz (Mercatovecchio).

CRONACA DELL'EMIGRAZIONE FRIULANA

Nel p. p. mese di giugno scarsissima è stata l'emigrazione dal Friuli per l'America meridionale.

Il maggior numero di emigrati si ebbe nei distretti dipendenti direttamente da questa Prefettura e fu di 14, cioè 5 di Pavia di Udine (un capofamiglia con la moglie e tre figli), 3 di Bicinicco, 2 di Udine, 2 di Rivignano, 1 di Martignacco e 1 di Campoformido. Tutti partiti per Buenos Ayres.

Nel distretto di Pordenone si ebbe un solo emigrato: un fabbro-ferraio di San Vito al Tagliamento; ed un solo emigrato si ebbe pure nel distretto di Cividale, da cui partì uno di Povoletto, di professione cocchiere.

Negli altri distretti della Provincia non si ebbe nel detto mese alcun emigrato.

BACHICOLTURA E POLLICOLTURA
ALL'ISTITUTO UCCELLIS

Due maestre dell'Istituto, la sig. Ferrari e la sig. Zanutta, frequentarono le lezioni del prof. Viglietto, e le due piccole partite di bachi che allevarono, furono tenute secondo i migliori metodi, tanto che i bachi nati il 28 aprile diedero i bozzoli che furono consegnati alla ditta Puppati il 4 giugno, e 10 grammi di seme diedero 20 chilogrammi di galetta. Con pari fortuna si coltivò anche una piccola partita di seme giapponese. Si adottò il cavallone Pasqualis. Parecchie alunne vi presero molto interesse. Per associare l'idea della utilità all'idea dei godimenti che ne derivano, col ricavato dei bozzoli le alunne faranno anche quest'anno una gita di piacere, probabilmente sulla ferrovia Pontebbana, con relativa escursione alpina.

Le figlie del prof. Zanelli, ora direttore della Stazione zootecnica di Reggio-Emilio, distinte cultrici, e memori di essere state per alcun tempo alunne dell'Istituto Uccellis, ebbero il gentile pensiero di inviare in dono all'Istituto sei pulcini: tre Ceèvcoeur e tre Dorking.

Grazie a quelle gentili, ed al padre loro che conserva sempre tanto affetto per la nostra città e provincia, dove esercitò con tanto zelo e profitto l'ufficio di professore di agronomia.

La Direzione ha messo il pollaio dell'Istituto in buon ordine, con separate stanzine, e la polleria può esservi tenuta in due cortili separati. I polli regalati dalle signore Zanelli saranno ben custoditi, perchè affidati ad una signora maestra che ha molto trasporto per questa coltura. Se a taluno potesse parere ciò men che degno, ricorderemo che la regina Vittoria d'Inghilterra è una cultrice di polli appassionatissima, e a Winsor tiene una raccolta di galline che è la più bella che si possa vedere. G. L. P.

COMITATI DISTRETTUALI
PEL CONCORSO AGRARIO DEL 1883 IN UDINE

La onorevole Deputazione provinciale, allo scopo di favorire il Concorso del venturo anno, in seguito ad invito della Commissione pel Concorso stesso, ha nominato dei comitati distrettuali che si occupino alacremente perchè la provincia di Udine sia completamente rappresentata.

A costituire detti comitati vennero eletti i signori:

Distretto di Ampezzo

Benedetti dott. Pietro, presidente
Beorchia Nigris dott. Paolo
Chiap Luigi
Parussati Andrea

Distretto di Cividale

Coceani Antonio, presidente
Cossa Angelo
Gabrici Luigi
Mangilli march. Lorenzo
Sabbadini dott. Alessandro
Vuga Giov. Batt.

Distretto di Codroipo

Moro Daniele juniore, presidente
Ciani dott. Luciano
Cignolini dott. Sebastiano
Della Savia Alessandro
Fabris cav. dott. Giov. Batt.
Riboldi Luigi

Distretto di Gemona

Stroili Daniele, presidente
Barnaba Pietro
Castellani Luca
Elti co. dott. Giovanni
Jacuzzi Leonardo
Leoncini dott. Domenico

Distretto di S. Vito al Tagliamento

Springolo Antonio, presidente
Cecchini Francesco
Marzona dott. Carlo
Petracco dott. Pietro
Pini Vincenzo
Toneatti Gaetano

Distretto di Latisana

Peloso Giuseppe, presidente
Caratti co. Andrea
Cavallazzi dott. Pietro
Ferrari cav. Carlo
Ottelio co. Settimio

Distretto di Maniago

Faelli Antonio, presidente
Attimis co. Pietro
Centazzo dott. Domenico
Maniago co. Giovanni
Marchi dott. Alfonso

Distretto di Moggio

Simonetti dott. Giacomo, presidente
Di Gaspero cav. Leonardo
Missoni Luigi
Nais Antonio
Peresutti Barnaba
Pugnetti Antonio

Distretto di Palmanova

Brucher Antonio, presidente
Bortolotti dott. Stefano
Ferrari dott. Pio
Luzzato dott. Leone
Zandonà dott. Ugo

Distretto di Pordenone

Damiani Giov. Batt., presidente
Bonin Giacomo
Endrigo dott. Andrea
Saccomani Luigi

Distretto di Sacile

Sartori dott. Giov. Batt., presidente
Cardazzo dott. Antonio
Chiaradia Riccardo
Corazza dott. Antonio
Luisetto Antonio
Polcenigo co. Niccolò

Distretto di S. Daniele

Narduzzi Filippo, presidente
Beltrame Gaspare
Bortolotti Pietro
Danieli dott. Filotimo
Onesti nob. Giovanni
Ronchi co. Filippo

Distretto di S. Pietro al Natisone

Bevilaqua Giuseppe, presidente
Cucovaz dott. Geminiano
Cucovaz dott. Giacomo
Manzini Giovanni
Vogrig cav. Stefano

Distretto di Spilimbergo

Valsecchi Antonio, presidente
Giordani dott. Giacomo
Sostero Orazio
Zanier Francesco

Distretto di Tarcento

Armellini Luigi di Giacomo, presidente
Chiussi Giuseppe
Facini Luigi
Valentinis co. cav. G. Uberto
Morgante dott. Ferdinando Ottavio

Distretto di Tolmezzo

Quaglia dott. Edoardo, presidente
Agnoli Giuseppe
De Marchi Paolo
Gortani dott. Giovanni
Linussio dott. Andrea
Magrini dott. Arturo
Morocuti Cristoforo

BIBLIOGRAFIA

RESOCONTO DELL'AZIENDA RURALE ANNESSA AL R. ISTITUTO TECNICO DI UDINE

Anno I, 1880-81 — Udine, Tipografia di G. Seitz — 1882.

Nel passato numero del *Bullettino* abbiamo annunciata questa interessante

pubblicazione e riportata dalla medesima quella parte che riguarda le colture sperimentali.

Oggi vogliamo dedicare al resoconto stesso un cenno che meglio lo faccia conoscere ai nostri lettori, essendo ben giusto che si porti a conoscenza del maggior numero le fatiche e gli studi di chi intende a promuovere quella che specialmente nel nostro Friuli è veramente la madre di tutte le industrie.

Comincia il resoconto coll'accennare alle difficoltà colle quali si ebbe dapprima a lottare nelle condizioni dell'azienda rurale, difficoltà che però non impedirono di raggiungere un risultato tale da offrire speranze fondate di futuri migliori risultamenti anche dal lato economico.

Passa quindi il resoconto a parlare della estensione del podere e della natura del suolo, e si diffonde dippoi sulla rotazione addottata e creduta corrispondente alle principali esigenze imposte da un complesso di circostanze generali e particolari, relative al Friuli ed al Podere.

Più avanti la relazione rende conto delle coltivazioni in grande, cominciando da quella del frumento invernengo, che diede ettol. 12.45 di grano e quint. 13.96 di paglia, l'ettolitro pesando chilogr. 77.

Il frumento marzuolo diede per ettaro questo risultato: grano ettolitri 11.09, paglia e pula chilogrammi 1349, peso per ettolitro di grano chilogrammi 80.30.

Di avena furono seminate quattro qualità: Siberia, Ligowo, Early Texas e Nostrana. La prima diede per ettaro ettolitri 29.08 di grano, la seconda 40.16, la terza 34.44, l'ultima 31.46. Il maggior numero di chilogrammi per ettolitro lo diede la prima, la cui minore produzione il relatore dice di ritenere casuale e dovuta alla inferiore qualità del terreno dove era seminata.

Di veccia con avena se ne coltivò una superficie di metri quadrati 2700 e se ne ebbe per prodotto: grano ettolitri 10.02 (per ettolitro chilogrammi 54), paglia chilogrammi 10.73.

Sul granoturco e cinquantino la relazione parla di un esperimento comparativo sull'effetto dei varii concimi e sulle diverse maniere di somministrarli; ma la siccità tolse ogni mezzo di constatare un risultato positivo di tale esperimento.

Il prodotto per ettaro, pel granoturco, fu di ettolitri 26.52 di grano, quintali 49.68 di paglia e quintali 7.17 di tutoli.

Il cinquantino, ancora più danneggiato dalla siccità e più tardi dalle brine, diede meschino prodotto.

Il secondo tentativo di coltivazione dell'orzo da birra (*Hordeun distichon*), fu contrariato dalle intemperie; ma il grano era più grosso e più pieno di quello degli anni antecedenti e fu giudicato da persona competente servibile sotto tutti i riguardi per la fabbricazione della birra.

I risultati della coltura furono i seguenti: superficie seminata ettari 0.2780, prodotto in grano ettolitri 5.06, in paglia quintali 8.73. La vendita in orzo pilato fu di chilogrammi 48.5 per ettolitro di orzo vestito. I contadini trovano questo grano di facile cottura, la quale si effettua in metà del tempo occorrente per l'usuale *Hordeum Lexastichon* jemale.

Leggiamo poi nella relazione che il nuovo medicajo seminato nel Podere nella primavera del 1881 assieme all'avena e dell'estensione di ettari 0.49 diede un taglio autunnale di quintali 8.60 di fieno.

Delle colture sperimentali ci siamo occupati nel passato numero, riferendo l'interno capitolo che nella relazione è dedicato ad esse.

La relazione parla quindi delle avversità (siccità, crittogame, insetti nocivi), e dà l'elenco degli strumenti rurali adoperati nel Podere (aratri, erpici ed estirpatori, seminatrici, macchine per la raccolta e strumenti diversi).

Del capitolo dedicato alla bachicoltura ci occuperemo in altro numero.

Dall'ultimo capitolo sulla contabilità, togliamo il seguente brano:

“ Il risultato finale di questo primo anno, fatte le detrazioni di tutte le spese, compreso l'affitto, chiude con una perdita totale di sole lire 95.66, il che, attese le circostanze suindicate, può considerarsi per questo primo anno come un risultato soddisfacente. Considerando poi che la quota annuale d'affitto è di lire 1900 si viene a concludere che la rendita netta, astrazion fatta dall'imposta prediale, per il proprietario del fondo sarebbe stata nell'anno agrario 1880-81 di lire 1803.34 corrispondenti a lire 202.98 per ettaro di terreno coltivato, od a lire 71.16 per campo friulano. Tale rendita rappresenterebbe per il proprietario gli interessi

di tre capitali, cioè: capitale fondiario, capitale per esercizio dell'industria agricola, e capitale d'intelligente operosità per la conduzione del fondo. „

Alla relazione seguono numerosi allegati che riproducono i registri di contabilità dell'azienda, la quale non mancherà certo di dare risultati ancora più soddisfacenti per l'avvenire, quando venga completato il capitale di esercizio, specialmente per fornire la stalla del necessario numero di bestiami.

E a proposito di migliori risultati per l'avvenire notiamo come la relazione osservi che: " L'introduzione dell'irrigazione, approfittando dell'acqua del Ledra, non presenterebbe nessuna difficoltà tecnica; la distribuzione dell'acqua sui fondi si potrebbe effettuare senza notevoli movimenti di terra, le spese complessive dovrebbero essere di poca entità. Non posso a meno che esprimere i voti i più fervidi acciocchè in un tempo non troppo lontano si trovi mezzo che qualcuno dei corpi morali che concorrono al mantenimento e progresso dell'istruzione agricola abbia da inscrivere nel preventivo delle sue spese una somma da destinarsi per l'irrigazione del Podere dell'Istituto tecnico. „

Chiudendo questa breve e rapida rassegna ci sentiamo in dovere di tributare una parola di elogio ai distintissimi professori Lämmle e Viglietto che con tanta intelligenza e competenza, con tanto interesse e con tanta assiduità attendono alla conduzione dell'azienda rurale dell'Istituto tecnico, presentando agli agricoltori friulani un vero *specimen* di podere modello.

COLTURA E COMMERCIO DELLE UVE MANGERECCE

Il Ministero di agricoltura, industria e commercio ha diretto alle Commissioni ampelografiche e alle scuole speciali e pratiche di agricoltura, la circolare seguente intorno alla coltura e commercio delle uve mangerecce o da tavola:

È noto che non sono molte le uve da vino che nel tempo stesso rispondano perfettamente alle condizioni alle quali debbono soddisfare le uve da tavola. Nella scelta delle uve da vino si ha in genere riguardo alle qualità che raggiungono il massimo di quantità di mosto in confronto delle parti solide; quindi si preferiscono uve a grappoli serrati, cioè con poco graspo e a peduncolo corto, buccia sottile, poca polpa; invece per le uve mangerecce si adattano meglio i grappoli assai spargoli e diradati, la buccia resistente, la polpa abbondante e carnosa. Poco importa la forma dell'acino nelle uve da vino, invece ha importanza in quelle da tavola; ed infatti il mercato paga di più le varietà ad acino molto grosso o con forma speciale, ad esempio, allungato a forma d'oliva, ovvero allungato e a punta ripiegata, come la *Galletta* e il *Pizzo di Capra*, ecc., ecc. — L'enotecnico cerca che l'uva che destina a far vino giunga tutta ad un tempo a maturità, quando cioè la lenta maturanza ha perfezionato il prodotto, e la temperatura, che comincia ad abbassarsi, permetta di padroneggiare bene l'importante operazione della fermentazione; al frutticoltore invece importa aver uva fuori stagione, cioè precocissima, poi maturante a gradi e infine o di facile conservazione sia sulle viti a pergolato, sia sui cannicci o appesa ai soffitti.

Il vinificatore non dà importanza al profumo, perchè sa che in genere con uve ben mature e facendo bene il vino, curandolo e lasciandolo invecchiare, si ottiene un gradevole profumo che, per quanto leggiero, è sempre sufficiente, ed anzi non torna gradito quando sia eccessivo, come ad esempio quando il vino sia fatto tutto da uva moscato od aleatico. Invece, all'uva mangereccia dà pregio un qualche profumo speciale. In fine anche chimicamente si ricerca nell'uva il massimo di glucosio, al fine di avere vino alcoolico e facilmente conservabile, mentre non si bada all'austerità ed asprezza relativa del sapore dell'uva perchè il vinificatore colla vinificazione sa prendere solo la quantità di tannino che gli abbisogna, e se ha eccesso di bitartrato di potassa, sa che il vino se ne sbarazza prima durante la funzione fermentativa, poi mediante successivi depositi nel fondaccio o alle pareti delle botti. La qualità invece di *gradevolmente dolce*, che si ricerca nell'uva da tavola, non è legata al quantitativo assoluto di glucosio esistente nell'uva, ma bensì all'assenza dell'eccesso di acidità che copre e maschera la dolcezza: così ad esempio un *Chasselas*, un *Frankental*, un *Moscato*,

sarà assai più gradevole col 15 per cento di glucosio e il 4 per cento di acidità complessiva, che non un *Nebbiolo*, una *Spanna*, una *Chiavennasca* o un *Cabernet* col 21 per cento di glucosio e l'8 per cento di acidità; eppure queste ultime uve danno rispettivamente eccellenti vini, come *Barolo*, *Gattinara*, *Valtellina* e *Bordeaux*, mentre i vini, che potrebdero farsi colle accennate uve da tavola, riuscirebbero leggieri assai, di poco corpo, poco sapidi, anzi perfin scipiti e di assai difficile conservazione.

Come si debbono cercare risultati assai diversi, così anche il modo di coltivazione deve essere pure differente. L'uva da vino, come materia prima per la vinificazione, non potendo in genere aspirare a prezzi molto alti, deve accontentarsi di terreni i più svariati, di uno scasso di mediocre profondità, di opere di bonifica o d'emendamento non troppo costose, di un sistema di palatura economico e di nessun sostegno, come nell'uso dell'educazione ad alberello. Invece per le uve da tavola, essendo esse pagate assai meglio e più prontamente, val la pena di fare scassi assai più profondi e fognature anche generali, di emendare radicalmente il terreno, di concimarlo assai largamente e con materiali speciali, di far spalliere a più ordini, costruire muri di difesa, ripetere più di frequente zappature, legature, spuntature, ecc.

Che anzi nei dintorni di Parigi, di Londra, nel Belgio e in Germania, l'uva da tavola paga anche il lusso di ripari invernali, come alle coltivazioni degli agrumi fatte nell' alta Italia, e perfino di letti caldi, di serre stabili, e la coltura forzata nelle serre riscaldate a termosifone.

In Italia qua e là, e specialmente vicino alle maggiori città, non manca qualche varietà di uva da tavola, coltivata a spalliera o a pergolato negli orti e nei luoghi circondati da mura, ma raramente l'estensione di quelle colture supera d'assai i bisogni di consumo della famiglia del proprietario e della ristretta clientela dei compratori di ortaggi. Più comunemente le uve mangerecce, le quali giungono sui mercati nostrali, non sono altro che uve comuni da vino un po' precoci, o a buccia alquanto resistente, coltivate nei campi, senza alcuna cura particolare oltre quelle, già così limitate, che si concedono alla vite destinata a dar vino.

Oggi però una migliore scelta delle uve destinate alla tavola, una più intensiva ed accurata coltivazione di esse non solo ci sarebbero consigliate dal consumo delle nostre città, ma ce le impone il nostro stesso interesse per l'apertura della ferrovia attraverso il Gottardo, mercè la quale le uve italiane possono in breve tempo giungere dai centri di produzione a tutte le principali stazioni ferroviarie della Svizzera, e di là in altre poche ore le più precoci possono giungere ai bagni e stabilimenti dove si raccolgono migliaia di persone che vanno a trovar riposo e svago nell'aria balsamica dei monti.

Perchè la cosa riesca bene, è nondimeno necessario che le uve sieno opportunamente scelte, e le varietà non sieno soverchiamente numerose, in modo da non rendere difficile anche a parecchi proprietari di approntare in una sola giornata il quantitativo necessario per un vagone completo.

A facilitare quindi il commercio speciale sulle uve mangerecce all'estero, il ministero, udito il Comitato centrale ampelografico, è venuto nella decisione di fare un' inchiesta mediante apposito questionario, a mezzo delle Commissioni ampelografiche, sulle qualità di uve da tavola attualmente prodotte nella penisola; di riunire poi in una località, a solo scopo di studio, i campioni di uve mangerecce, affidando ad una Commissione, nella quale siano anche rappresentati coloro che già si occupano nel commercio di dette uve, l'incarico di decidere quali varietà di esse dovrebbero essere preferite: di dare l'incarico alla Commissione anzidetta di compilare una *succinta istruzione* sul miglior sistema di coltivazione delle uve mangerecce, e sul metodo più opportuno d'imballaggio delle uve stesse; detta istruzione dovrebbe altresì contenere l'elenco delle varietà di viti da tavola raccomandabili e l'indirizzo del proprietario e stabilimento da dove si possono avere le relative barbatelle o magliuoli con sicurezza d'identità; di dare poi incarico alle scuole di viticoltura e di enologia, ed a quelle pratiche, ed alle Commissioni ampelografiche, di moltiplicare e diffondere le qualità prescelte, anche donando i relativi magliuoli.

Agli intenti di cui sopra mi rivolgo alla S. V., con preghiera di raccogliere le informazioni che sono addimandate col seguente quistionario e di comunicarmi, nel più breve termine possibile, una risposta, in seguito a che invierò ulteriori istruzioni. E frattanto anticipo speciali ringraziamenti.

Roma, addì 8 luglio 1882. Il Ministro BERTI.

Questionario.

1. In quali città della provincia si portano uve sul mercato allo scopo speciale di venderle come uve da tavola?
2. Come chiamansi localmente dette varietà d'uve; in qual tempo vengono esse offerte sul mercato?
3. Sono varietà coltivate esclusivamente come uve da tavola, ovvero vengono altresì impiegate per produrre vino?
4. Quali sono i comuni e le località nelle quali dette varietà di uve sono maggiormente coltivate?
5. Indicare il nome di alcuni proprietari o negozianti che sarebbero in grado di far spedizioni di dette uve per l'esportazione.
6. Indicare il nome di uno stabilimento o di proprietari che si assumessero il compito di coltivare n. 30 viti di sperimento, di cui si manderebbero in dono i magliuoli, col semplice obbligo di moltiplicare le varietà che meglio riescono.

RASSEGNA CAMPESTRE

Non si meravigli il lettore se lamentando quasi che fosse caduta troppa pioggia otto giorni prima, la si desìdera otto giorni dopo; e si deplori che essendocisi mostrata quest'oggi con grande apparato, sia andata poi a scaricarsi dove le parve e piacque, lasciandoci, pazienza a bocca, ma a campagna asciutta. Non è già che se ne abbia un grande bisogno; ma in queste nostre terre asciutte converrebbe che piovesse ogni otto o dieci giorni, e poi abbiamo sempre, passato questo periodo, la paura che la pioggia si dimentichi troppo a lungo di visitarci.

Le nostre campagne del resto sono tuttora di una vegetazione superba; e se la restante stagione estiva continuerà ad andare a seconda, noi avremo dalla campagna tutto ciò che si può desiderare, come dal terzo taglio dell'erba medica, e, per quanto mi si dice, anche dai prati naturali, si ha più di quello che si sperava.

I lavori campestri vanno rallentandosi, poichè non resta ormai che la sarchiatura degli ultimi cinquantini, e, compiuto anche lo sfalcio dei fieni, che ora è nel suo forte, i coltivatori avranno una desiderabile tregua fino ai raccolti, il cui lavoro ha in sè l'attrativa che fa dissimulare e dimenticare la fatica.

Le acque del Ledra corrono nei canali di 1°, 2° e 3° ordine che è un vero piacere per tutti a vederle; ma esse formano la delizia e la consolazione di tutti i paesi superiori al mio, dove passarono mille generazioni senza vedere acqua corrente. Si vedono correre, come dicevo, in canali assai più profondi della superficie dei campi; ma di quelli che devono portarla alla loro altezza per farla scorrere nei solchi, se ne vedono assai pochi. Speriamo che l'acqua che cade dal cielo renda inutile quest'anno quella che corre sulla terra.

È una vera fatalità che il Comitato esecutivo del Ledra non abbia potuto portare i lavori almeno al punto a cui si trovano oggidì alla prefissa epoca del 31 marzo 1881. È una fatalità che ne produsse molte altre.

Nei piccoli esperimenti d'irrigazione che si poterono attuare l'anno scorso, si vide che tutti i possessori vicinanti desideravano, domandavano di avere un po' di quell'acqua che produceva, nella lunga siccità, effetti meravigliosi nel campo confinante al loro. Se si avesse potuto eseguire quegli esperimenti su larga scala, e almeno uno per ogni villaggio, le cose sarebbero andate ben altrimenti. Intanto i comuni consorziati non avrebbero avuto ragione di negare o ritagliare il pagamento del canone, e forse non si avrebbe a subire la disastrosa conseguenza di por mano prima di godere i benefici dell'acque a quel capitale che era posto nel patto fondamentale come un eventualità possibile, ma lontana.

Intanto sorsero da tutte le parti le opposizioni. Alcuni soscrittori dell'acqua incominciarono dal ritirare la loro obbligazione. Agli stessi possessori che restarono fedeli, ma che non poterono ottenere la quantita d'acqua sottoscritta, si dovette limitare il contributo.

Sorsero poi le opposizioni per parte dei comuni all'annunzio che si tenevano obbligati al pagamento degli interessi e della quota di ammortamento del capitale dovuto antecipare dal garante Comune di Udine. Alcuni comuni votarono quel pagamento e lo versarono; altri lo votarono, ma volendolo pagare condizionatamente, il comitato non accettò; altri ancora lo hanno votato, ma sono restii a versarlo, attendendo l'esito delle liti che alcuni sono disposti a sostenere. Intanto questi ultimi hanno già incominciato a spendere per mandare commmissioni a consultare valenti avvocati lontani. E in mezzo a questo guazzabuglio di questioni e di opposizioni, l'opera del comitato è scoraggiata, è paralizzata, e le conseguenze, in ultimo risultato, ricadranno a carico dei comuni, poichè è certo che se i lavori non sono compiuti, se l'acqua non viene, succederà al 31 dicembre

1882, quello che è successo alla stessa scadenza del 1881 e via di seguito. Ora gli oppositori dovrebbero riflettere che la loro opposizione non rimedia al male esistente, e il loro rimedio, se pur credono di averne uno, non potrebbe essere che peggiore del male.

Bertiolo, 21 luglio 1882 A. DELLA SAVIA

NOTIZIE SUI MERCATI

MUNICIPIO DI UDINE. — **Grani.** Le condizioni della nostra piazza vanno sempre di bene in meglio, essendo ognor più in aumento e la quantità dei generi nuovi e la trattazione degli affari, con qualche domanda anche dall'estero. Gli speculatori sortiti da quello stato d'inazione durato da circa quattro mesi, cominciarono a dar segni d'un po' di movimento, disposti intanto a qualche provvista per pronta consegna. Perciò i *frumenti* specialmente ed anche le *segale* sono ben visti, ed i primi non senza stento discesero in media di cent. 75 all'ettolitro, mentre le seconde stazionarono. Nel *granoturco* le offerte si facevano con pretesa di aumento, ma gli acquirenti lo accettarono piuttosto a prezzi poco dissimili dalla 28ª ottava.

Notizie sulle campagne parlavamo durante l'ottava di bisogno d'acqua alle basse e nei siti prossimi alla così detta strad'alta. Qui e là però nel 21 e 22 ne cadde. Nel circondario del Comune, all'alta e più su le condizioni della terra finora sono eccellenti.

Ecco i prezzi rilevati:

Frumento lire 15.50, 16, 16.25, 16.50, 17, 17.25, 17.50, 17.75, 18, 18.20.

Segala lire 12, 12.40, 12.50, 12.60, 12.65, 12.75, 12.80, 13.

Granoturco lire 15.75, 16.25, 16.40, 16.50, 17, 17.25, 17.50, 17.75, 17.80, 17.90.

Foraggi e **combustibili.** — Mercato mediocre in foraggi con prezzi sostenuti. Fiacco quello di *legna* e *carbone* a prezzi poco oscillanti.

Pane con miscuglio di farina di frumento vecchio e nuovo: I qualità al chilogramma cent. 45; — IIª qualità al chilogramma cent. 40.

Carne di manzo Iª qualità: primo taglio al Cg. lire 1.60, 1.50; secondo taglio 1.30, 1.20; alla macelleria sociale lire 1.60; — IIª qualità: primo taglio 1.40, secondo 1.30, terzo 1.20.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Concorso a premi — Il Ministero d'agricoltura, allo scopo di promuovere la istituzione delle cantine sociali o di associazioni vinicole, e di concorrere al miglioramento del materiale vinicolo e delle cantine, ha aperto un concorso a premi fra le migliori cantine sociali, od associazioni vinicole del regno.

I premi consistono per le cantine sociali od associazioni vinicole in diplomi d'onore, medaglie e premi da lire 5000, 2000, 1000 e 500; per i capotecnici delle aziende premiate in medaglie e lire 400, 250, 150 e 80.

Le domande, per adire al concorso, dovranno essere presentate non più tardi del 31 dicembre 1883 e devono essere accompagnate dai necessari documenti.

Le cantine sociali od associazioni vinicole, che intendono di concorrere, debbono per lo meno lavorare mille quintali di uve all'anno.

L'aggiudicazione dei premi sarà fatta da una Commissione nominata dal Ministero di agr., ind. e comm., che dovrà pronunciare il suo giudizio avanti il 31 dicembre 1887.

∞

Esempio degno d'imitazione — Il Consiglio provinciale di Verona dopo di avere istituita una Commissione di provvedimento contro la pellagra in quella provincia, ha pure deliberato di conferire un premio di lire 300 per la costruzione di un primo forno sistema Anelli, ed ha aperto il relativo concorso.

∞

Mezzo per allontanare le talpe. — Piantate nel vostro giardino, nel vostro orto, due o tre piedi di piante di ricino *(ricino comunis)* e le talpe spariranno incontanente; voi avrete di più una bellissima pianta che, all'esposizione di mezzodì, può prendere delle proporzioni magnifiche.

∞

L'enocianina ed i vini poveri in colore. — L'enocianina, scoperta industriale del professore Carpenè di Conegliano, viene estratta dalla materia colorante delle vinaccie e serve assai opportunemente ad aumentare il colore dei vini che ne difettano.

Questa materia è destinata a togliere una delle più illecite e dannose sofisticazioni, che, tanto in Italia quanto all'estero, si praticano ai vini allo scopo di aumentare il colore, coll'aggiunta della fucsina ed altre sostanze coloranti straniere al vino, nocive alla salute e severamente proibite dalla legge perchè contrarie all'igiene.

Il modo di adoperare l'enocianina è semplicissimo; basta versarla nel vino tenendo agitato il liquido, il quale, se sarà brillante e senza deposito, si manterrà tale senza subire alcuna alterazione; si può anzi asserire ch'esso guadagnerà in colorito ed in corpo.

Molti vini del 1881, specialmente nelle re-

gioni dove la *peronospora* impedì il completo sviluppo e la maturazione dell'uva, riuscirono oltrechè poveri di sostanze sapide, assai scoloriti; per questi vini l'enocianina è una vera provvidenza, e noi la raccomandiamo ai detentori di vini chiarelli, sicuri di render loro un buon servizio, poichè con questo prodotto potranno facilmente ridurre commerciabili i vini che non lo sono.

Un litro di enocianina basta per un ettolitro di vino chiarello; litri quattro sono sufficienti per ridurre il vino bianco in vino rosso.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 17 al 22 luglio 1882.

	Senza dazio cons. Massimo	Senza dazio cons. Minimo	Dazio consumo
Frumento nuovo. . . . per ettol.	18.20	15 50	—.—
Granoturco. . . . . »	17 90	15.75	—.—
Segala nuova . . . . »	13.—	12.—	—.—
Avena . . . . »	7.08	—.—	—.61
Sorgorosso . . . . »	—.—	—.—	—.—
Miglio . . . . »	—.—	— —	—.—
Mistura. . . . . »	—.—	—.—	—.—
Orzo da pilare . . . . »	—.—	—.—	—.—
» pilato . . . . »	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli di pianura . . . . . »	—.—	—.—	—.—
» alpigiani . . . . . . »	—.—	—.—	—.—
Riso 1ª qualità. . . . . »	44.24	39.44	2.16
» 2ª » . . . . »	31.44	26.64	2.16
Vino di Provincia . . . . . . »	64.—	42.—	7.50
» di altre provenienze. . »	41.—	28.—	7.50
Acquavite . . . . »	78.—	72.—	12.—
Aceto . . . . »	35.—	20.—	—.—
Olio d'oliva 1ª qualità. . . . »	142.80	127.80	7.20
» » 2ª » . . »	102.80	87.80	7.20
Olio minerale o petrolio . . . »	63.23	58.23	6.77
Crusca . . . . per quint.	15.10	14.60	—.40
Castagne . . . . »	—.—	—.—	—.—
Fieno della Bassa 1ª q. nuovo »	3.85	3.30	—.70
» » 2ª » vecchio »	2.90	2.40	—.70
» dell'Alta 1ª » » »	4.70	4.20	—.70
» » 2ª » » »	—.—	—.—	—.70
Paglia da lettiera . . . . . . »	2.80	2.60	—.30
» da foraggio . . . . »	—.—	— —	—.30
Legna da fuoco forte . . . . »	1.99	1.64	—.26
» » dolce. . . . »	—.—	—.—	—.26
Carbone forte . . . . »	5.65	4 80	—.60
Coke. . . . . »	6.—	4.50	—.—
Carne di bue . . a peso vivo »	65.—	—.—	—.—
» di vacca . » »	60.—	—.—	—.—

	Senza dazio cons. Massimo	Senza dazio cons. Minimo	Dazio consumo
Carne di vitello a peso vivo p.quint.	—.—	—.—	—.—
» di porco » »	—.—	—.—	—.—
» di vitello q. davanti per Cg.	1.30	1.10	—.10
» » q. di dietro . »	1.70	1.40	— 10
» di manzo . . . . »	1.48	1.08	—.12
» di vacca . . . . »	1.30	1.10	—.10
» di pecora . . . . »	1.16	1.06	—.04
» di montone . . . . . . »	—.94	—.—	—.04
» di castrato. . . . . . . »	1.37	1.07	—.03
» di agnello . . . . »	1.47	—.87	—.—
Formaggio di vacca duro. . »	3.15	1.80	—.10
» » molle . »	2.15	1.90	—.10
» di pecora duro . »	2.90	1.80	—.10
» » molle . »	2.15	1.90	—.10
» lodigiano . . . . »	3.90	—.—	—.10
Burro . . . . »	2 42	2.17	—.08
Lardo salato . . . . »	2.25	2.—	—.25
Farina di frumento 1ª qualità »	—.73	—.68	—.02
» » 2ª » »	—.50	—.48	—.02
» di granoturco . . . . »	—.27	—.25	—.01
Pane 1ª qualità . . . . »	—.50	—.48	—.02
» 2ª » . . . . »	—.42	—.38	—.02
» misto . . . . »	—.30	—.28	—.—
Paste 1ª » . . . . »	—.76	—.68	—.02
» 2ª » . . . . »	—.54	—.50	—.02
Pomi di terra. . . . . »	—.10	—.08	—.02
Candele di sego a stampo . »	1.76	—.—	—.04
» steariche . . . . . . »	2.25	2.20	—.10
Lino cremonese fino . . . . . »	3.50	3.—	—.—
» bresciano . . . . »	3.10	2.80	—.—
Canape pettinato . . . . . . »	2.10	1.82	—.—
Stoppa . . . . »	1.35	—.90	—.—
Uova . . . . a dozz.	—.66	—.60	—.—
Formelle di scorza. . . per cento	2.—	1.90	—.—

(*Vedi pagina* 239)

STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Nella settimana dal 17 al 22 luglio 1882: Greggie, colli n. 6, chilogr. 475; Trame, colli n. 4, chilogr. 340.

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.		Rendita italiana da	Rendita italiana a	Da 20 franchi da	Da 20 franchi a	Banconote austr. da	Banconote austr. a
Luglio	17	89.35	89.55	20.54	20.56	214 25	214.75
»	18	89 65	89.80	20.53	20.55	214.—	214.50
»	19	89 65	89 80	20.52	20 54	214.—	214.25
»	20	89.65	89 85	20 52	20.54	214.—	214.50
»	21	89 65	89.35	20.51	20.53	214.50	214.75
»	22	89.50	89.70	20.52	20.54	214.50	214.75

Trieste.		Rendita it. in oro da	Rendita it. in oro a	Da 20 fr. in BN. da	Da 20 fr. in BN. a	Argento da	Argento a
Luglio	17	87.25	—.—	9.59 1/2	—.—	120.60	—.—
»	18	87.65	—.—	9.57 1/2	—.—	120.40	—.—
»	19	87 60	—.—	9.57 1/2	—.—	120.35	—.—
»	20	87.65	—.—	9.57	—.—	120.25	—.—
»	21	87.50	—.—	9.56	—.—	120.15	—.—
»	22	87.—	—.—	9.56	—.—	120.25	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese		Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia o neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
Luglio	16	2	747.09	25.9	29.2	24.1	32.4	23.92	13.3	12.2	15.16	14.75	13.18	63	49	60	S 51 E	1.0	—	—	S	M	M
»	17	3	747.81	26.4	23.2	22.1	30.2	24.42	19.0	16.7	14.10	11.58	14.37	56	54	74	N 14 E	3.5	—	—	M	M	M
»	18	4	753.09	24.8	28.8	24.9	30.1	24.58	18.5	16.4	13.15	11.72	12.57	56	40	54	W	1.2	—	—	S	M	M
»	19	5	756.84	26.2	29.4	24.5	31.8	25 95	21.3	18.5	12.54	12.13	16.00	50	40	70	N 45 E	1.1	—	—	S	S	S
»	20	6	753.66	26.8	30.4	26.1	33.2	26.65	20 5	18.4	14.99	12.57	15.90	57	40	64	N 72 W	1.7	—	—	M	S	S
»	21	7	750.25	28.9	32.6	24.9	35.4	27.68	21.5	19.0	13.19	11.08	13.34	45	30	58	N	2.1	—	—	S	M	S
»	22	P Q	748.25	28.4	31.3	24.1	35.0	27.42	22.2	19.8	12.34	13.11	12.70	43	39	58	N 15 E	3.7	2.8	2	M	C	M

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a *coperto*, *misto*, *sereno*; NB a *nebbia*; P a *pioggia*.

G. Clodig.

Udine, Tip. G. Seitz.

Dott. Ferdinando Pagavini, redattore.